



# BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

ANY CCCXLIII • DIVENDRES 1 D'AGOST DE 2003 • SUPLEMENT NÚM. 16 EN LLENGUA CATALANA

FASCICLE SEGON

## MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

**13473** *REIAL DECRET 863/2003, de 4 de juliol, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a l'elaboració, la comercialització i la venda de confitures, gelees, «marmalades» de fruites i crema de castanyes. («BOE» 160, de 5-7-2003.)*

Mitjançant el Reial decret 670/1990, de 25 de maig, va ser aprovada la Norma de qualitat per a confitures, gelees i «marmalades» de fruites, crema de castanyes i melmelada de fruites.

La Directiva 2001/113/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa a les confitures, gelees i «marmalades de fruites», així com a la crema de castanyes edulcorada, destinades a l'alimentació humana, suposa el nou marc normatiu comunitari en aquesta matèria, la incorporació a l'ordenament jurídic intern del qual, així com la substitució de l'esmentat Reial decret 670/1990, de 25 de maig, que queda derogat, excepte pel que fa a la regulació dels productes «melmelada» i «melmelada extra», constitueixen l'objecte d'a



MINISTERIO  
DE LA PRESIDENCIA

questa disposició per la qual s'estableix la nova Norma de qualitat per als productes esmentats.

La normativa comunitària en vigor, en particular en matèria de legislació horitzontal fonamentalment relacionada amb la salut i protecció dels consumidors, ha sofert diverses modificacions i és d'una extensió més gran que la de l'any 1990, quan es va publicar el Reial decret esmentat, la qual cosa fa necessària una simplificació i posada al dia de la regulació d'aquesta matèria en el nostre ordenament intern.

Es pretén així mateix mitjançant la nova regulació adequar aquesta matèria a la legislació horitzontal, pel que fa als additius, establerta al Reial decret 3177/1983, de 16 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària d'additius alimentaris, i disposicions concordants, per les quals s'aproven les llistes positives d'additius per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització, al mateix temps que s'actualitza l'etiquetatge per adaptar-lo al Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, modificat pel Reial decret 238/2000, de 18 de febrer, així com a la resta de la legislació aplicable de caràcter horitzontal.

En el procés d'elaboració d'aquesta norma han estat consultades les comunitats autònomes, així com els sectors afectats, i ha emès el seu preceptiu informe la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara de les competències que l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució espanyola atribueix a l'Estat en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i de bases i coordinació de la sanitat, excepte el que disposa l'apartat 9 de l'annex, que es dicta a l'empara de l'article 149.1.10a de la Constitució, que atribueix a l'Estat competència exclusiva en matèria de comerç exterior, i tot això d'acord amb el que estableixen els articles 38 i 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de la ministra de Sanitat i Consum, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 4 de juliol de 2003,

## DISPOSO:

Article únic. *Aprovació.*

S'aprova la Norma de qualitat per a l'elaboració, la comercialització i la venda de confitures, gelees, «marmalades» de fruites i crema de castanyes, que es recull com a annex d'aquest Reial decret.

Disposició addicional única. *Criteris sanitaris.*

Els productes que preveu la norma de qualitat que s'aprova queden sotmesos als requisits sanitaris que estableix la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració i la venda de conserves vegetals, aprovada pel Reial decret 2420/1978, de 2 de juny, i al que disposa l'apartat 2, «Coadjuvants tecnològics» de l'annex 1, «Norma tècnica general», de l'Ordre de 21 de novembre de 1984, per la qual s'aproven les normes de qualitat per a conserves vegetals, en el que no s'oposin al que disposa aquest Reial decret.

Disposició transitòria única. *Règim normatiu transitori.*

1. Els productes objecte d'aquest Reial decret poden continuar essent comercialitzats fins al 12 de juliol de 2004, complint el que disposen les disposicions vigents a la seva entrada en vigor.

2. Això no obstant, les confitures, gelees, «marmalades» de fruites i crema de castanyes, etiquetades abans del 12 de juliol de 2004, i que no s'ajustin al que disposa aquest Reial decret, poden continuar comercialitzant-se fins que se n'extingeixi la vida comercial, sempre que s'ajustin al que disposen les disposicions vigents a l'entrada en vigor d'aquest Reial decret.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

1. A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que s'hi estableix, i en particular el Reial decret 670/1990, de 25 de maig, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a confitures, gelees i «marmalades» de fruites, crema de castanyes i melmelada de fruites, a excepció del que assenyalen els apartats 2.7, «Melmelada extra» i 2.8, «Melmelada», de l'annex, així com les referències relatives als esmentats productes que apareixen en l'annex esmentat, i en particular el que estableixen els apartats 3, 4 i 5 que els sigui aplicable.

2. Les referències al Reial decret derogat s'entenen fetes a aquest Reial decret.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara de les competències que l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució espanyola atribueix a l'Estat en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i de bases i coordinació de la sanitat, excepte el que disposa l'apartat 9 de l'annex, que es dicta a l'empara de l'article 149.1.10a de la Constitució, que atribueix a l'Estat competència exclusiva en matèria de comerç exterior, i tot això d'acord amb el que estableixen els articles 38 i 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

Disposició final segona. *Facultat de desplegament.*

Els ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat i Consum, en l'àmbit de les seves competències, poden dictar les disposicions necessàries per al desplegament del que estableix aquest Reial decret i, si s'escau, per a l'actualització de l'annex, quan això sigui necessari.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor el 12 de juliol de 2003.

Madrid, 4 de juliol de 2003.

JUAN CARLOS R.

El vicepresident primer del Govern  
i ministre de la Presidència,  
MARIANO RAJOY BREY

## ANNEX

### Norma de qualitat per a les confitures, gelees, «marmalades» de fruites i crema de castanyes

1. *Objecte.*—Aquesta Norma de qualitat té per objecte definir i fixar les condicions i característiques que han de complir les confitures, gelees i «marmalades» de fruites i crema de castanyes per a la seva presentació, comercialització i consum.

## 2. Àmbit d'aplicació.

2.1 Aquesta Norma de qualitat s'aplica als productes següents, tal com els defineix l'apartat 3:

- a) confitura,
- b) confitura extra,
- c) gelea,
- d) gelea extra,
- e) «marmalade»,
- f) gelea de «marmalade»,
- g) crema de castanyes.

2.2 Aquesta Norma de qualitat no s'aplica als productes destinats a la fabricació de productes de forn de pa fi, pastisseria, galetaria i rebosteria.

3. Denominacions i definicions dels productes.—Als efectes d'aquesta Norma de qualitat, s'entén per:

3.1 «Confitura» és la barreja, amb la consistència gelificada apropiada, de sucres, de polpa o de puré d'una o diverses espècies de fruites i d'aigua. Això no obstant, es pot obtenir confitura de cítrics a partir del fruit sencer, tallat en tires o en rodanxes.

La quantitat de polpa o de puré utilitzada per elaborar 1.000 grams de producte acabat no ha de ser inferior a:

350 grams en general.

250 grams en el cas de les groselles vermelles, les serves, l'agrássó, les groselles negres, els gavarrons i els codonys.

150 grams en el cas del gingebre.

160 grams en el cas dels anacards.

60 grams en el cas de la fruita de la passió.

3.2 «Confitura extra» és la barreja, amb la consistència gelificada apropiada, de sucres, de polpa no concentrada d'una o diverses espècies de fruites i d'aigua. Això no obstant, la confitura extra de gavarrons i la confitura extra sense llavors de gerds, móres, groselles negres, nabius i groselles vermelles, pot procedir totalment o parcialment de puré no concentrat d'aquestes fruites. Es pot obtenir confitura extra de cítrics a partir del fruit sencer, tallat en tires o en rodanxes.

No es poden emprar les fruites següents com a barreja per elaborar confitura extra: pomes, peres, prunes amb pinyol adherent, melons, síndries, raïm, carbasses, cogombres i tomàquets.

La quantitat de polpa per elaborar 1.000 grams de producte acabat no ha de ser inferior a:

450 grams en general.

350 grams en el cas de les groselles vermelles, les serves, l'agrássó, les groselles negres, els gavarrons i els codonys.

250 grams en el cas del gingebre.

230 grams en el cas dels anacards.

80 grams en el cas de la fruita de la passió.

3.3 «Gelea» és la barreja, convenientment gelificada de sucres i de suc o extractes aquosos d'una o diverses espècies de fruites.

La quantitat de suc o extractes aquosos utilitzada per elaborar 1.000 grams de producte acabat no ha de ser inferior a la que s'estableix per elaborar la confitura. Aquestes quantitats s'han de calcular després de deduir el pes de l'aigua emprada per preparar els extractes aquosos.

3.4 Això no obstant, en el cas de la «gelea extra», la quantitat de suc de fruites i/o d'extractes aquosos utilitzada per elaborar 1.000 grams de producte acabat no ha de ser inferior a la que s'estableix per elaborar la confitura extra. Aquestes quantitats s'han de calcular després de deduir el pes de l'aigua emprada en la preparació dels extractes aquosos. No es poden emprar per elaborar gelea extra barrejades amb altres fruites

les següents: pomes, peres, prunes amb pinyol adherent, melons, síndries, raïm, carbasses, cogombres i tomàquets.

3.5 «Marmalade» és la barreja, amb la consistència gelificada apropiada, d'aigua, de sucres i d'un o diversos dels productes següents, obtinguts a partir de cítrics: polpa, puré, suc, extractes aquosos i pell.

La quantitat de cítrics utilitzada per elaborar 1.000 grams de producte acabat no ha de ser inferior a 200 grams, dels quals almenys 75 grams han de procedir de l'endocarpi.

3.6 La denominació «gelea de marmalade» es pot utilitzar quan el producte estigui totalment desproveït de matèries insolubles, a excepció, eventualment, de petites quantitats de pell tallada molt fina.

3.7 «Crema de castanyes» és la barreja, amb la consistència apropiada, d'aigua, de sucres i d'un mínim de 380 grams de puré de castanyes (*Castanea sativa*) per 1.000 grams de producte acabat.

## 4. Grau brix dels productes.

4.1 Els productes que defineixen els apartats 3.1 a 3.7 han de tenir un contingut de matèria seca soluble, determinada per refractòmetre, igual o superior al 60 per 100, excepte per als productes en els quals els sucres hagin estat substituïts totalment o parcialment per substàncies edulcorants.

5. Barreges de fruites.—En el cas de barreges de fruites, els continguts mínims que estableixen els apartats 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 i 3.6, per a les diferents espècies de fruites, s'han de reduir proporcionalment als percentatges utilitzats.

6. Definicions de les matèries primeres i ingredients autoritzats.—Als efectes d'aquesta norma de qualitat, s'entén per:

### 6.1 Fruita:

a) La fruita fresca, sana, sense cap alteració, amb tots els seus components essencials i al grau de maduresa apropiada, polida després de rentada, i despuntada.

b) Queden assimilats a la fruita, per aplicar aquesta Norma, el tomàquet, les parts comestibles de les tiges de ruibarbre, la pastanaga, la batata, el cogombre, la carbassa, el meló i la síndria.

c) El terme «gingebre» designa les arrels comestibles de la planta de gingebre, fresques o en conserva. El gingebre es pot assecar o conservar en almíbar.

d) Castanya: el fruit del castanyer (*Castanea sativa*).

6.2 Polpa (de fruita): la part comestible de la fruita sencera, si s'escau, sense pell, escorça, llavors, grans i similars, que pot estar tallada en trossos o triturada, però no reduïda a puré.

6.3 Puré (de fruita): la part comestible de la fruita sencera, si cal, sense pell, escorça, llavors, grans i similars, que s'ha reduït a puré mitjançant tamisatge o qualsevol altre procediment similar.

6.4 Extractes aquosos (de fruita): l'extracte aquós de fruites que, a reserva de les pèrdues inevitables segons les bones pràctiques de fabricació, conté tots els constituents solubles en aigua de les fruites utilitzades.

6.5 Sucres: els sucres autoritzats són els següents:

a) els sucres definits en la normativa aplicable en vigor,

b) el xarop de fructosa,

c) els sucres extrets de fruites,

d) el sucre morè.

### 6.6 Altres ingredients autoritzats.

Sense perjudici del que estableix el Reial decret 3177/1983, de 16 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària d'additius alimentaris,

es poden afegir els ingredients següents als productes que defineix l'apartat 3 d'aquesta norma:

a) Mel segons la defineix la normativa aplicable en vigor: en tots els productes en substitució total o parcial dels sucres.

b) Suc de fruites: únicament a la confitura.

c) Suc de cítrics als productes obtinguts a partir d'altres fruites: únicament a la confitura, la confitura extra, la gelea i la gelea extra.

d) Suc de fruites vermelles: únicament en la confitura i la confitura extra elaborades a partir de gavarrons, maduixes, gerds, agrassó, groselles vermelles, prunes i ruibarbre.

e) Suc de remolatxes vermelles: únicament en la confitura i la gelea elaborades a partir de maduixes, gerds, agrassó, groselles vermelles i prunes.

f) Olis essencials de cítrics: en la «marmalade» i en la gelea de «marmalade».

g) Olis i greixos comestibles com a agents anti-escumes: en tots els productes.

h) Pectina líquida: en tots els productes.

i) Pell de cítrics: a la confitura, la confitura extra, la gelea i la gelea extra.

j) Fulles de *Pelargonium odoratissimum*: a la confitura, a la confitura extra, la gelea i la gelea extra, quan s'obtinguin a partir de codonys.

k) Espirituosos, vi i vi generós, fruita seca, herbes aromàtiques, espècies, vainilla i extractes de vainilla: en tots els productes.

l) Vanil·lina: en tots els productes.

#### 7. Tractament de les matèries primeres.

7.1 Els productes que defineixen els apartats 6.1, 6.2, 6.3 i 6.4 d'aquesta norma poden ser objecte dels tractaments següents:

a) Tractament per calor, refrigeració o congelació.

b) Liofilització.

c) Concentració, en la mesura que sigui possible tècnicament.

d) Tractament de les matèries primeres, amb anhídrid sulfurós (E220) o les seves sals (E221, E222, E223, E224, E226 i E227) com a ajudes a la transformació, a excepció de les utilitzades en la fabricació de productes «extra», sempre que als productes que defineix l'apartat 3 no s'excedeixi el nivell màxim d'anhídrid sulfurós que estableix el Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

7.2 Els albercocs i les prunes destinats a elaborar confitura poden ser objecte així mateix de tractaments de deshidratació, a més de la liofilització.

7.3 La pell dels cítrics es pot conservar en salmorra.

8. *Etiquetatge*.—La Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, és aplicable als productes que defineix l'apartat 3 d'aquesta Norma en les condicions següents:

8.1 Les denominacions de venda que figuren a l'apartat 3 queden reservades als productes consignats i han de ser utilitzades al comerç per designar-los.

Això no obstant, les denominacions emprades a l'apartat 3 es poden utilitzar junt amb el nom, de conformitat amb les pràctiques fetes servir per designar altres productes que no poden confondre's amb els definits a l'esmentat apartat.

8.2 La denominació de venda es completa mitjançant la indicació de la fruita o les fruites utilitzades, en ordre decreixent del pes de les matèries primeres cons-

tituents. Això no obstant, en el cas de productes elaborats a partir de tres o més fruites, la indicació de les fruites emprades es pot substituir per la indicació «fruites diverses» o una altra de similar o per la indicació del nombre de fruites utilitzades.

8.3 L'etiquetatge ha d'incloure la indicació del contingut de fruita del producte acabat mitjançant els termes «elaborat amb ... grams de fruita per 100 grams», si escau, després de la deducció del pes de l'aigua emprada per preparar extractes aquosos.

8.4 L'etiquetatge ha d'incloure la indicació del contingut total de sucres mitjançant els termes «contingut total de sucres ... grams per 100 grams», en què la xifra indicada representa el valor refractomètric del producte acabat, determinat a 20°C, amb una tolerància de +/-3 graus refractomètrics.

Això no obstant, la quantitat de sucres pot no indicar-se quan a l'etiquetatge ja figurei una declaració de propietats nutritives relativa als sucres, de conformitat amb el Reial decret 930/1992, de 17 de juliol, pel qual s'aprova la Norma d'etiquetatge sobre propietats nutritives de productes alimentaris.

8.5 Les indicacions que preveuen l'apartat 8.3 i el primer paràgraf de l'apartat 8.4 han de figurar al mateix camp visual que la denominació de venda, en caràcters clarament visibles.

8.6 Quan el contingut residual d'anhídrid sulfurós sigui superior a 10 mg/kg, la seva presència s'ha d'indicar a la llista d'ingredients, no obstant el que disposen els articles 3 i 5, així com l'apartat 3 de l'article 7 de la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol.

#### 9. *Exportació i importació*.

9.1 Els productes que preveu aquesta Norma que s'elaborin amb destinació exclusiva a l'exportació a països no pertanyents a la Unió Europea ni a l'Associació Europea de Lliure Comerç i no compleixin el que disposa aquesta Norma han de portar impresa al seu embalatge la paraula «export». A més, la seva etiqueta ha de portar la paraula «export» o qualsevol altre signe que s'indiqui reglamentàriament i que permeti identificar-lo inequívocament per evitar que el producte sigui comercialitzat i consumit a Espanya.

9.2 Els productes importats provinents de països no pertanyents a la Unió Europea ni a l'Associació Europea de Lliure Comerç han de complir les exigències que estableix aquesta Norma.

## MINISTERI D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ

**13552** *ORDRE APA/1863/2003, de 27 de juny, per la qual es modifica l'annex 4 del Reial decret 1734/2000, de 20 d'octubre, pel qual s'estableixen ajuts per a l'adquisició d'animals de reposició de determinades races bovines, ovines i cabrunes autòctones espanyoles.* («BOE» 161, de 7-7-2003.)

Per tal de millorar les condicions de producció, incrementar la qualitat dels productes i millorar la base genètica de les explotacions, es va publicar el Reial decret 1734/2000, de 20 d'octubre, pel qual s'estableixen ajuts per a l'adquisició d'animals de reposició de deter-